

Brownie accompagné de sa chantilly cacao Tonka

Ingrédients pour un moule de 16x23 cm

112 g de farine
250 g de chocolat noir de couverture
250 g de sucre semoule
1 g de sel fin
6 g de vanille liquide
110 g de crème liquide entière
163 g d'œufs
30 g de melon confit (ou autres)
100 g de noix de pécan

Chantilly cacao Tonka:

200 ml de crème à 15%
200 ml de crème entière
1 fève Tonka
80 g de sucre glace
3 cuillères à soupe de cacao

Réalisation:

Préchauffer le four à 165°C.

Faire fondre le chocolat au bain marie ou au micro ondes.

Concasser les noix de pécan, préalablement grillées.

Hacher finement le melon confit.

A l'aide d'un fouet, mélanger les œufs entiers, le sel et le sucre.

Ajouter la crème et la vanille liquide.

Mélanger le chocolat fondu avec le beurre tempéré.

Verser progressivement le mélange chocolat beurre dans le mélange œufs, sucre crème, puis mélanger au fouet.

Incorporer la farine (préalablement tamisée) et le mélange de fruits secs.

Verser la pâte dans un moule et faire cuire pendant 30 minutes à 165°C.

La cuisson doit être moelleuse, la lame d'une couteau doit ressortir avec un peu de pâte (mais non coulante).

Laisser refroidir, et patienter 1 journée.

découper des portions individuelles à l'aide d'un cercle (emporte pièce)

Chantilly avec siphon:

Dans une casserole faire chauffer la crème liquide 15% avec le sucre, le cacao, et la fève Tonka.

Avant ébullition, couper le feu et laisser refroidir et infuser.

Transférer (une fois la crème refroidie) dans le siphon, en prenant soin de filtrer le mélange à l'aide d'une petite passoire.

Ajouter le crème liquide entière.

Fermer le siphon, ajouter une cartouche de gaz, secouer environ 10 s et réserver au frais.

Au moment de servir, décorer de chantilly le brownie.

Chantilly sans siphon:

Procéder de la même manière, mettre le mélange final au frais.

Une fois bien froid, monter la crème chocolatée au batteur. transvider dans une poche à douille et décorer le brownie.